

# CRÈME WASHINGTON,

## pétoncles dorés, langoustines, braisé de chou, vinaigrette au chorizo à la sève printanière

© Alexandre Roy



*Thérèse Vaillancourt et Sabine Bérubé*  
Chefs › Auberge du Portage, Notre-Dame-du-Portage

4 portions

### Ingrédients

#### Crème

90	gr	Maïs en grains*
125	mL	Crème 35%
125	mL	Bouillon de légumes
		Beurre (une noix)*
		Sel et poivre

#### Vinaigrette au chorizo

1		Saucisse chorizo*
1		Échalote grise*
65	mL	Sirop d'érable*
65	mL	Vinaigre de cidre
190	mL	Huile d'olive extra vierge

#### Dressage

3		Pétoncles (par personne)
3		Langoustines (par personne)
		Huile d'olive
		Sel et poivre
		Beurre assaisonné de tomates séchées*
		Braisé de chou chinois*
		Émincé de betteraves jaunes*

\*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens.

Consultez la liste sur notre site au: [saveursbsl.com](http://saveursbsl.com).

### Préparation

#### Crème

Suer le maïs en grains dans le beurre, ajouter la crème et le bouillon de légumes. Laisser mijoter et passer au tamis. Assaisonner.

#### Vinaigrette

Faire revenir l'échalote grise et la saucisse chorizo, ajouter le sirop d'érable ainsi que le vinaigre de cidre et laisser réduire de moitié. Laisser reposer, puis fouetter avec l'huile d'olive jusqu'à la consistance d'une vinaigrette.

#### Fruits de mer

Saisir les pétoncles à l'huile d'olive et assaisonner. Cuire les langoustines au beurre de tomates séchées.

#### Dressage

Dresser la crème de maïs dans un bol, ajouter les pétoncles, les langoustines, le chou chinois, les betteraves jaunes, puis verser de la vinaigrette au chorizo.